

## Brugsanvisning

### RIEBER thermoport 100 KB

Tilslutning: 230 Volt, 50Hz.

#### Betjening:

Fyld thermoporten med max. 2 cm vand (2 ltr.). Uden vand vil thermoporten kun nå en brøkdel af dens ydelse. Tænd for thermoporten som nu opvarmes. Thermoporten når en temperatur på omkring 90 grader.

Thermoporten passer til Gastronorm 1/1 eller underinddelinger heraf, 200 mm dyb.

#### Transport af varm mad:

Den lukkede thermoport opvarmes i ca. 30 minutter.

Vandtemperaturen når ca. 90 grader.

Thermoporten har løse varmeelementer. Luk thermoporten så snart denne er fyldt og åben kun når det er nødvendigt.

#### Transport af kold mad:

Thermoporten kan også bruges til transport af kold mad. Lad varmeelementet sidde i thermoporten, men tænd ikke for det.

#### Temperatur:

-20 grader til +100 grader. De anvendte GN kantiner må ikke opvarmes til over +100 grader samt nedkøles til under -20 grader.

#### Valg af størrelse:

Da en fyldt thermoport mister mindre varme end en halvfuld, er det vigtigt altid at vælge den rigtige størrelse thermoport.

#### Opbevaring:

Opbevar Deres thermoport i et rent rum ved stuetemperatur. Dette forkorter opvarmningstiden.

**BENT BRANDT**

*Godt Grej til gastronomi*

Bent Brandt as

Langdyssen 7, Lisbjerg . 8200 Århus N

Telefon 8930 0000 . Fax 8930 0001

bb@bentbrandt.dk . www.bentbrandt.dk